



MINISTERE DES AFFAIRES ECONOMIQUES

BREVET D'INVENTION

NUMERO DE PUBLICATION : 1002409A6

NUMERO DE DEPOT : 9001009

Classif. Internat.: A21D

Date de délivrance : 29 Janvier 1991

Le Ministre des Affaires Economiques,

Vu la loi du 28 Mars 1984 sur les brevets d' invention, notamment l' article 22;

Vu l' arrêté royal du 2 Décembre 1986 relatif à la demande, à la délivrance et au maintien en vigueur des brevets d' invention, notamment l' article 28;

Vu le procès verbal dressé le 24 Octobre 1990 à 14h05
à l' Office de la Propriété Industrielle

ARRETE:

ARTICLE 1.- Il est délivré à : BILLCREST PRODUCTS LIMITED
Percy Place 17, DUBLIN 4(IRLANDE)

représenté(e)(s) par : COLENS Alain, BUGNION S.A., Rue de Namur, 43 bte 3 -
B-1000 BRUXELLES.

un brevet d' invention d' une durée de 6 ans, sous réserve du paiement des taxes annuelles, pour : UN PRODUIT ALIMENTAIRE.

INVENTEUR(S) : Leslie Ian, John's Terrace, Birr, County Offaly (IE); Darmon Jacintha, Fairyhill, Portumna, County Galway (IE); O'Dowd Helen, Sarsfield Street, Kilmallock, County Limerick (IE)

ARTICLE 2.- Ce brevet est délivré sans examen préalable de la brevetabilité de l' invention, sans garantie du mérite de l' invention ou de l' exactitude de la description de celle-ci et aux risques et périls du(des) demandeur(s).

Bruxelles, le 29 Janvier 1991
PAR DELEGATION SPECIALE :

WUYTS L
Directeur

UN PRODUIT ALIMENTAIRE

1 La présente invention concerne un procédé pour
préparer un produit alimentaire avec enveloppe fourrée
en forme de crêpe.

5 Conformément à l'invention, il est prévu un
procédé pour préparer un produit alimentaire à enveloppe
fourrée en forme de crêpe, comprenant les étapes
suivantes:

- préparer une pâte contenant de la farine, de
l'eau et de l'huile;
- 10 mélanger la pâte pour former une pâte mélangée;
laisser reposer la pâte mélangée;
malaxer le mélange;
extruder le mélange pour former une feuille
de pâte;
- 15 appliquer une matière de scellement de crêpe
à la feuille;
- appliquer un morceau de matière de remplissage
sur la feuille;
- découper la feuille pour obtenir la forme
- 20 souhaitée;
- replier la feuille pour envelopper le mélange
dans une enveloppe;
- sceller les bords latéraux de l'enveloppe; et
appliquer une pâte d'enrobage sur l'enveloppe
- 25 ainsi formée.

1 Dans un mode de réalisation de cette invention,
l'huile est ajoutée après le mélange de farine et d'eau.

 Dans un mode de réalisation de l'invention,
la pâte mélangée comprend une matière absorbant l'eau
5 et, de préférence, une fibre telle qu'une matière de
fibres d'avoine ajoutée au mélange de farine et d'eau
avant l'addition de l'huile.

 Dans un mode de réalisation particulièrement
préférée de l'invention, on ajoute les restants de pâte
10 provenant de l'étape de découpage à la pâte mélangée.

 Les restants de pâte sont ajoutés de préférence
à la pâte mélangée après le mélange d'eau et de farine
et avant l'addition de l'huile.

 Dans ce cas, on ajoute de préférence un
15 améliorant de pâte à la pâte mélangée après l'addition
des restants de pâte.

 Dans un mode de réalisation préférée de
l'invention, on ajoute des miettes de matière à la pâte
mélangée après l'addition de l'huile.

20 Dans un mode de réalisation préférée de
l'invention, la pâte repose pendant une période de 15
à 30 minutes à une température de -5 à 0°C.

 Dans un mode de réalisation de l'invention,
le procédé comprend l'étape de laminier les feuilles de
25 pâte et de remettre la pâte mélangée laminée en forme
de feuille avant d'appliquer la matière de scellement.

 La feuille de pâte mélangée est découpée de
préférence dans le sens longitudinal pour former plusieurs
bandes de pâte, qui sont repliées pour obtenir plusieurs
30 enveloppes de la forme souhaitée, transversalement par
rapport à la direction de déplacement de la feuille.

 Dans un autre mode de réalisation de
l'invention, on applique une pâte d'enrobage sur
l'enveloppe ainsi formée en immergeant au moins la base
35 de l'enveloppe dans un bain de pâte d'enrobage et en

1 appliquant un voile de pâte d'enrobage sur l'autre face
de l'enveloppe ainsi formée.

Dans un mode de réalisation de l'invention,
le procédé comprend l'étape de surgeler l'enveloppe ainsi
5 formée après l'application de la pâte d'enrobage.

Dans un mode de réalisation préféré de
l'invention, le procédé comprend l'étape d'appliquer
un recouvrement formé de miettes au produit de l'enveloppe
avec pâte d'enrobage.

10 L'invention propose également un produit
alimentaire avec enveloppe fourrée, analogue à une crêpe,
préparé par un procédé de l'invention.

L'invention sera mieux comprise à l'examen
de la description ci-après, donnée uniquement à titre
15 d'exemple et en se référant aux figures en annexe, qui
représentent un diagramme synoptique schématique du
procédé.

On peut voir que la figure représente le procédé
de préparation d'un produit alimentaire avec enveloppe
20 fourrée analogue à une crêpe, ledit procédé comprenant
les étapes suivantes :

ETAPE 1

Un mélange de pâte comprenant de la farine,
25 de l'eau, des restants de pâte, des fibres d'avoine,
un produit relaxant pour pâte, de l'huile et des miettes
de matière est tout d'abord préparé de façon à obtenir
une pâte ayant une consistance granuleuse analogue à
des miettes.

30

ETAPE 2.

Le mélange de pâte est ensuite mis à reposer
pendant une période de 15 à 30 minutes et, de préférence,
pendant environ 20 minutes à une température de -3 à
35 0°C.

1 ETAPE 3.

La pâte est ensuite malaxée en introduisant la pâte mélangée dans une tête d'extrudeuse au moyen d'un transporteur à vis.

5

ETAPE 4.

La pâte mélangée est extrudée pour la transformer en feuille.

10 ETAPE 5.

Les feuilles sont laminées et remises en forme pour obtenir une feuille de pâte ayant une épaisseur d'environ 1 mm.

15 ETAPE 6.

La feuille de pâte ainsi formée est ensuite découpée longitudinalement pour obtenir plusieurs bandes parallèles.

20 ETAPE 7.

Chacune des bandes de pâte est marquée par plusieurs encoches écartées longitudinalement l'une de l'autre, pour indiquer les emplacements sur les bandes de pâte où un mélange de remplissage doit être placé.

25

ETAPE 8.

La matière de scellement est ensuite appliquée à des endroits appropriés sur chacune des feuilles de mélange de pâte. La matière d'étanchéité est constituée de préférence par plusieurs gouttes d'eau qui sont écartées les unes des autres le long de chacune des bandes.

35

ETAPE 9.

La matière de remplissage, qui est par exemple

- 1 du hachis de viande, est ensuite appliquée à chacun des endroits marqués sur les bandes de pâte.

ETAPE 10.

- 5 Les bandes de pâte sont découpées pour obtenir des ébauches qui doivent être formées pour obtenir des enveloppes contenant le mélange de remplissage.

ETAPE 11.

- 10 Chacune des ébauches découpées est repliée pour former une enveloppe ayant la forme souhaitée et contenant le mélange de remplissage.

ETAPE 12.

- 15 La pâte en excès est découpée et est recyclée avec le mélange de pâte de l'étape 1 ci-dessus.

ETAPE 13.

- 20 Les enveloppes formées de pâte contenant le mélange de remplissage sont aplaties et les bords latéraux de l'enveloppe sont scellés.

ETAPE 14.

- 25 On applique ensuite une pâte d'enrobage à l'enveloppe formée en faisant passer l'enveloppe formée dans un bain de matière de pâte d'enrobage qui est appliquée à la base de l'enveloppe formée, tout en appliquant simultanément un voile de pâte d'enrobage sur la surface supérieure de l'enveloppe formée afin
30 d'entourer complètement l'enveloppe par de la pâte d'enrobage.

ETAPE 15.

- 35 On applique ensuite une matière en miettes sur la pâte d'enrobage.

1 ETAPE 16.

L'enveloppe formée, pourvue de pâte d'enrobage et de miettes, est ensuite surgelée d'une manière classique.

5

ETAPE 17.

Les produits alimentaires, avec enveloppe remplie analogue à une crêpe pourvue de pâte d'enrobage et de miettes et surgelée, sont emballés.

10

Le produit d'amélioration ou de relaxation de pâte contrarie l'effet du mélange de pâte déjà formé provenant des restants de pâte. L'addition de l'huile améliore les caractéristiques de saveur du produit en donnant à la pâte de la tendreté et de la succulence.

15

La formation de la pâte mélangée permet de cette manière de traiter ultérieurement la pâte de la façon décrite ci-dessus afin d'obtenir un produit alimentaire avec enveloppe finale fourrée analogue à une crêpe, qui a des propriétés organoleptiques excellentes et qui peut facilement être surgelé et chauffé suivant les besoins.

20

De nombreuses modifications du produit décrit ci-dessus seront évidentes et, par conséquent, l'invention n'est pas limitée aux modes de réalisation décrits ci-dessus, qui peuvent subir des modifications de détail.

25

1

R E V E N D I C A T I O N S

1. Procédé pour préparer un produit alimentaire
avec enveloppe en forme de crêpe fourrée comprenant les
5 étapes de

préparer une pâte contenant de la farine, de
l'eau et de l'huile;
mélanger la pâte pour former une pâte mélangée;
10 laisser reposer la pâte mélangée;
malaxer le mélange;
extruder le mélange pour former une feuille
de pâte;
appliquer une matière de scellement de crêpe
15 à la feuille;
appliquer un morceau de matière de remplissage
sur la feuille;
découper la feuille pour obtenir la forme
souhaitée;
20 replier la feuille pour envelopper le mélange
dans une enveloppe;
sceller les bords latéraux de l'enveloppe;
et
appliquer une pâte d'enrobage sur l'enveloppe
25 ainsi formée.

2. Procédé selon la revendication précédente,
dans lequel l'huile est ajoutée après le mélange de l'eau
et de la farine.

3. Procédé selon l'une quelconque des
30 revendications précédentes, dans lequel la pâte mélangée
comprend une matière absorbant de l'eau qui est, de
préférence, une fibre telle qu'une matière à base de
fibres d'avoine qui est ajoutée au mélange d'eau et de
farine avant l'addition de l'huile.

35 4. Procédé selon l'une quelconque des

1 revendications précédentes, dans lequel les restants
de pâte provenant de l'étape de découpage sont ajoutés
à la pâte mélangée.

5 5. Procédé selon la revendication 7, dans lequel
les restants de pâte sont ajoutés à la pâte mélangée
après le mélange de l'eau et de la farine et avant
l'addition d'huile.

6. Procédé selon la revendication 7 ou 8, dans
lequel un améliorateur de pâte est ajouté à la pâte
10 mélangée après l'addition des restants de pâte.

7. Procédé selon l'une quelconque des
revendications précédentes, dans lequel une matière en
miettes est ajoutée à la pâte mélangée après l'addition
de l'huile.

15 8. Procédé selon l'une quelconque des
revendications précédentes, dans lequel la pâte est mise
à reposer pendant une période de 15 à 30 minutes et à
une température de -5 à 0°C.

20 9. Procédé selon l'une quelconque des
revendications précédentes, comprenant l'étape de laminer
les feuilles de pâte et de remettre la pâte mélangée
laminée en forme de pâte avant d'appliquer la matière
de scellement.

25 10. Procédé selon l'une quelconque des
revendications précédentes, dans lequel la feuille de
pâte mélangée est découpée longitudinalement en plusieurs
bandes de pâte qui sont repliées pour produire plusieurs
enveloppes de la forme souhaitée disposées transversa-
lement par rapport à la direction de déplacement de la
30 feuille.

11. Procédé selon l'une quelconque des
revendications précédentes, dans lequel de la pâte
d'enrobage est appliquée à l'enveloppe formée par
immersion d'au moins la base de l'enveloppe dans un bain
35 de pâte d'enrobage et en appliquant un voile de pâte

1 d'enrobage sur l'autre face de l'enveloppe formée.

12. Procédé selon l'une quelconque des revendications précédentes, comprenant l'étape de surgeler l'enveloppe formée après l'application de la pâte
5 d'enrobage.

13. Procédé selon l'une quelconque des revendications précédentes, comprenant l'étape d'appliquer un revêtement en forme de miettes au produit de l'enveloppe avec pâte d'enrobage.

10 14. Procédé essentiellement tel que décrit ci-dessus et en se référant à l'exemple et aux figures.

15 15. Produit alimentaire à enveloppe fourrée analogue à une crêpe, préparé par un procédé tel que revendiqué par l'une quelconque des revendications précédentes.



